

质监部门抽查“百好” 未发现受污染奶粉

本报讯 (记者 林长凯 实习生 何律衡) 日前,新西兰恒天然集团旗下部分产品检测出可能含有肉毒杆菌毒素的消息传开后,引起一些市民关注。昨日上午,市质监局组织人员到市百好乳业有限公司抽查进口奶粉,未发现受污染奶粉。

市百好乳制品有限公司是我市唯一一家生产奶制品的企业,主要生产炼乳、早餐奶、调味品等产品,其生产原料主要来自新西兰和美国。记者在市百好乳制品有限公司的仓库看到,从新西兰进口的全脂奶粉和从美国进口的脱脂奶粉整堆放整齐。质监局的工作人员仔

细查看全脂奶粉包装袋上的生产日期、出产检验合格证等相关信息,并拍照存档。

据了解,市百好乳制品有限公司目前所用的全脂奶粉是新西兰 open country 公司生产的。该公司生产部负责人苏曙光说,尽管两年前公司停止使用恒天然集团旗下的产品,但得知恒天然集团去年5月生产的3批浓缩乳清蛋白出现质量问题后,他们对来自新西兰其他公司的产品也持谨慎态度,马上组织检测人员对库存的奶粉进行再次检测,检测结果均符合标准。苏曙光说,现在这批奶粉是去年10月份生产的,今年3月份才运到该厂。

市百好乳制品有限公司技术中心检验科主任兰丽光介绍说,国外进口的奶制品原材料需要同时具有供应商的质量检验合格报告、中华人民共和国入境检验检疫报告和公司的入库检测合格报告才能存放在仓库。

市质监局安阳所锦湖片负责人苏士丰在仔细查阅了市百好乳制品有限公司的台账后说:“市百好乳制品有限公司生产原材料的手续都是齐全的,管理也很到位,合格率为100%,希望他们今后增加对原材料的检测项目,为瑞安人民的用奶安全把好关。”



市气象台昨发布 今年第9个高温橙色预警 未来几天晴热依旧 把降雨的希望寄托在下周吧

副热带高压似乎偏爱南方地区,牢牢占据这片天空不愿离去。这不,尽管已过了“立秋”节气,但南方地区的高温晴热天气依旧。据市气象台预测,未来几天我市依旧晴热,随着副热带高压的减弱,高温天气下周有望缓解。

下周有望迎来阵雨天气

昨天下午14时,市区最高气温达37.5℃,碧山、高楼最高气温分别达42.5℃、42.8℃,市气象台发布了今年第9个高温橙色预警。市气象台提醒,未来几天我市仍将持续高温晴热天气,请大家继续做好防暑降温工作。

据市气象台预测,未来几天,我市仍受副热带高压控制,晴热高温天气将持续,下周,高温天气可能会稍稍有所缓解。据了解,下周造成持续高温天气的“元凶”副热带高压将有所减弱,南方高温的范围和强度将随之缩小、减弱。我市的状况由“副高控制”转为“受副高边缘影响”,午后出现雷阵雨天气的可能性加大,应该会使这酷热的天气暂告一段落。今天晴到多云,气温26至37℃;明天晴到多云,气温26至35℃;周日多云,气温26至35℃。

人体能忍受多高温度

这个盛夏的“热”让很多人记忆深刻,大家都说“热得受不了”,那么人体到底能耐受多高的温度呢?

据医学研究,30℃是最舒服的,这样的温度人体会感觉凉热适中。如果在33℃的温度下连续工作两三个小时,作为人体“空调”的汗腺就会开始启动,并通过微微出汗散发所蓄积的体温。

到了35℃时,浅静脉就会出现扩张现象,皮肤出汗增多,心跳加快,血液循环加速。这时对于个别年老体弱散热不良者来说,需要进行局部降温,以免出现不良症状。

身体开始报警的温度是36℃。这个时候,人体会通过蒸发汗水、散发热量进行“自我冷却”,此时身体已拉响警报。因此人体需要及时补充含盐、维生素和矿物质的饮料。

38℃时,人体的多个脏器将参与降温活动。人体通过汗腺排汗已难以保持正常体温,肺部会急促“喘息”呼出热量,心跳速度随之加快,输出比平时多60%的血液至体表,参与散热。此时,各种降温措施、心脏药物保健及治疗等措施务必要到位。

39℃是个危险的数字,这时人体的汗腺濒临衰竭,很容易出现心脏病猝发的危险。

当气温达到40℃时,人的大脑将会顾此失彼。这样的高温会致人出现头晕眼花、站立不稳等现象。这时,必须要立即转至阴凉地方或借助较好的降温措施进行降温。

41℃已经到了严重危及生命的高温,此时,排汗、呼吸、血液循环等一切能参与降温的器官在开足马力后已经处于强弩之末的状态。体弱多病的老年人要高度注意。

超出极限温度,人体机能受损,将出现病症——中暑或一些并发症。对于儿童、年老体弱者、慢性病患者来说,由于他们的体温调节功能不健全,所以应特别注意防暑降温。

(记者 陈成成 通讯员 许婧)



脊上有毛、个头小的 秋葵比较嫩

“形状饱满直挺、脊上有毛的秋葵,才是优良的秋葵。用手轻轻地捏一下,感觉不发硬且有点韧度为质量较好的。”市农业站技术人员陈义重介绍,秋葵不像黄瓜,越硬越新鲜。相反,越硬的秋葵说明它越老,里面的种子已经发硬滞口,且肉里纤维已过多,吃起来完全没了独特的香味和柔嫩的质感。

“不要选择体积过大的秋葵,秋葵越小越嫩,一般在花谢后3至5天采摘,长度为5至10厘米是最好的。”陈义重说,“选购时可以拿秋葵跟自己的中指比较一下,长短差不多就可以了。”

新鲜的秋葵,表面应平而无皱,没有斑点和伤痕。色彩要鲜亮,市场上常见的是绿秋葵,以自然鲜绿色为好。陈义重介绍,带点嫩黄色的更嫩,是我们的首选。秋葵的表面有一层细毛,这也是它鲜嫩的一个标志,如若每条脊上的绒毛都在就更好,说明没受什么挤压。

据了解,秋葵在较高温度下会因为呼吸作用加快而使组织迅速老化、腐败。一般情况下,秋葵在在7℃至10℃之间能储存10天。7℃以下会发生冷害,即表面出变色、斑点及腐败。因秋葵极易受到擦伤,擦伤后很快就会变黑,建议大家不论是在挑选还是储存时,都要单个取放,不要挤压。放冰箱前最好用保鲜袋装好,并尽量让它们平排躺置。

本期推荐 秋葵

■记者 蔡玲玲

秋葵,原产非洲,目前,在不少发达国家已成为热门畅销蔬菜。据说,在非洲的许多国家,秋葵是运动员食用的首选蔬菜。秋葵的可食用部分是它的果荚,其香味独特,吃起来脆嫩多汁,滑润不腻。眼下,又到了秋葵上市的季节,我们可不能错过这运动员食用的首选蔬菜。

秋葵可以这样吃

市某酒店行政总厨郑宏冠

冰镇秋葵

材料 秋葵,蒜蓉酱,蘸酱油,芥末汁,糖,醋,橄榄油,冰水。

做法 洗净的秋葵在沸水中焯烫2分钟,捞出立即浸入冰水过凉待用 将秋葵放入盘子,放入蒜蓉酱,浇入(芥末汁+醋+蘸酱油+糖+橄榄油)拌好的汁,放入冰箱冷藏即可。

嫩秋葵咖喱饭

材料 秋葵1斤,番茄2个,咖喱块四块,糖,盐,大米,芝麻,福神渍(一种日式酱杂菜,呈红色,一般包括少量海藻、萝卜、黄瓜等),蛋黄沙拉酱。

做法 熟米饭撒上芝麻保温 秋葵洗净去掉上面像小帽子的部分,顺着切掉“帽子”的方向切成小薄片,每片长得比较像星星就好,切好放在盘子里稍微用温水冲冲,可以去掉秋葵的涩味 番茄上面切米字花,煮熟去皮后弄碎 咖喱块加水,煮成略微粘稠的咖喱汁,下碎番茄 煮沸后下秋葵,煮至汤汁粘稠即可 将汤汁淋在饭上,并且可以搭配福神渍少量,蛋黄沙拉酱少量食用。吃前可以焖一会儿,将秋葵焖成淡黄,这样会更加有黏稠的口感。

厨师有话说 秋葵是很有营养的一种蔬菜,尤其是里面的籽和胶液具有独特的保健功效,所以最不失流营养的吃法就是整株烹饪。如嫌太大,充其量也只能对半切开、切十字刀或切段,千万不可切薄片或丝。秋葵可凉拌、热炒,做色拉、汤菜等,在凉拌和炒

食之前必须在沸水中烫三五分钟以去涩。它的属性偏寒凉,烫熟后蘸有蒜末、辣椒末的酱油食用,可以稍微平衡它的寒凉,但脾胃虚寒、容易腹泻或排软便的人,还是不宜吃太多。秋葵加入咖喱和其它调味料一起煮,味道便迥然不同,对秋葵不大习惯的人,不妨一试。

最佳的保健蔬菜之一

市人民医院门诊营养科副主任医师戴福仁介绍,秋葵嫩果中含有一种黏性液质及有果胶、牛乳聚糖、阿拉伯聚糖、半乳聚糖、鼠李聚糖、蛋白质、草酸钙等,经常食用帮助消化、保护皮肤和胃黏膜之功效,被誉为人类最佳的保健蔬菜之一。对青壮年和运动员而言,秋葵可消除疲劳、迅速恢复体力。秋葵含有特殊的具有药效的成分,能强肾补虚。另外由于黄秋葵富含锌和硒等微量元素,能增强人体抗癌抗癌。秋葵中还含有丰富的维生素C和可溶性纤维,对皮肤也具有保健作用。



记者帮帮帮

R 律师说法

Rui bao Tel 8688 6688

市民王小姐 规范的借条应具备什么内容?

浙江瑞越律师事务所肖成飞律师解答: 1.应写清楚借款人和放款人的法定全名 2.应写清楚借款金额,包括大写和小写的金额; 3.应写清楚借款时间期限,包括借款的起止年月日和明确的借款期限 4.应写清楚还款的具体年月日 5.应写清楚借款的利息,应有明确的年利率或月利率,最终应支付的借款利息总额,包括大写和小写金额等约定 6.应

写清楚借款本息偿还的年月日时间及付款方式 7.应有借款本人亲自签章、手印或亲笔书写的签字。

规范的借条书写内容举例如下:今A借给B人民币壹万元整,即¥10000.00元,自2006年2月9日至2006年8月8日,期限6个月,利率为每月0.8%,利息共计人民币肆百捌十元整,即¥480.00元,全部本息于2006年8月8日一次性偿还。

(记者 林长凯 整理)

规范的借条应具备什么内容?

【温馨提示】市民若有相关的法律问题需要咨询,可关注“瑞安网”(搜索微信账号“瑞安网”、“rarb - raw”或直接扫描二维码)微信平台,回复“3+你需要咨询的法律问题”,每周三律师将会在《律师说法》栏目中进行详细解答。

